

# Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup-Dip

Da lacht jedes Kinderherz.



**15 Min**

Aktive Zeit



**45 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### POMMES

2 1/2 TL Speisestärke

2 EL Hartweizengriess

Salz, Pfeffer

1 EL mildes Paprika

6 EL Sonnenblumenöl

500g Süsskartoffeln, geschält, in 1 cm dicken Streifen

### DIP

180g Crème fraîche

3 EL Ketchup

1 TL Senf

1 TL Essig oder Zitronensaft

Salz, Pfeffer

### WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

2 Backpapiere für die Bleche

## Und so wird's gemacht

### 1 von 3

#### POMMES

Speisestärke und alle Zutaten bis und mit Paprika in einer grossen Schüssel mischen, Öl dazugeben. Kartoffeln begeben, mischen. Kartoffeln auf die vorbereiteten Bleche verteilen.

### 2 von 3

#### BACKEN

Im auf 220 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 15–17 Minuten backen.

---

**3 von 3**

**DIP**

Crème fraîche mit den restlichen Zutaten mischen, bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.